

# 上田料理長の 料理教室&ランチ賞味会

※写真は前回の賞味会での一皿です

2026年

6月24日(水)・25日(木) 11:00~13:45 (受付10:40~)

ホテル1F『レストラン&カフェ Lagoon』にて

上田料理長が、夏にぴったりの「鶏の塩麴レモン焼」や「海老ひすい揚」、「うの花和え」の3品の作り方とコツを教えます。その後、ホテル9階の『旬菜和食 銀河』に移動いただき、料理教室で紹介した3品のお料理を始めとした上田料理長こだわりの特別なランチをご堪能ください。



## 上田 政信

市内の老舗ホテル等を経て福岡サンパレスに入社。長年、和食料理長としてホテルの和食の味を引き上げる。食材の持っている力を引きだし、素材本来の味を大切にすることが特徴。和食の伝統にとらわれすぎない、華やかで繊細な盛り付けにも定評がある。

料金：お一人様 **¥4,000**(税込)

(料理教室受講料、特別ランチ、ワンドリンク含む)

**要予約** 人気企画の為、お早目にご予約下さい。  
※3日前よりキャンセル料を頂いております。

### 賞味会特別ランチメニュー (ワンドリンク付き)

- ・うの花和え、蓮芋胡麻浸し  
など旬の小鉢三種
- ・旬魚の刺身盛り合わせ
- ・白身魚玉炙
- ・鶏の塩麴レモン焼
- ・海老ひすい揚
- ・天豆ごはん 味噌汁
- ・フルーツみつ豆

ご予約・お問合せ  
(受付時間 9:00~18:30)

TEL(092)272-1488

福岡サンパレス ホテル&ホール  
〒812-0021 福岡市博多区築港本町2-1

FUKUOKA  
SUNPALACE  
HOTEL & HALL

【FAXにてお申込みの際は (092) 271-1988 へ送信をお願い致します】

参加日	24日、25日の内容は同じです。 参加をご希望される日程にチェック☑をお付けください。		<input checked="" type="checkbox"/> ①2026年6月24日(水) or <input checked="" type="checkbox"/> ②2026年6月25日(木)			
お名前	様	お名前	様	お名前	参加人数	名様
ご住所	〒		お電話 ( )		携帯 ( )	
			FAX ( )			
領収書	<input checked="" type="checkbox"/> 要 ※ <input type="checkbox"/> 不要		※当日領収書の必要な方は、 ご準備いたしますので宛名をお知らせ下さい。			